

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
Уповорского муниципального района
Уповорский детский сад «Солнышко» общеразвивающего вида
с приоритетным осуществлением деятельности
по физическому направлению развития детей**

АКТ № _____

от «05» декабря 2025года.

Проверки организации питания в МАДОУ УМР Уповорский детский сад «Солнышко»

г. Светлячки
по инициативе Администрации м.п.

Состав комиссии:

1. мед.сестра Иващенко Е.Я.
2. воспитатель Достовалова Г.Н.
3. воспитатель Тютрина Е.А.
4. родительница Гулиева Ю.О.
5. _____

В ходе проверки установлено:

Меню: ясельная группа «Светлячки», присутствуют 22 ребенка

Наименование	Объем порции (норма) в гр. (с1- 3 лет)	Объем порции (по факту) в гр.
1. Сол.огурчик	0,040	0,040
2. Борщ «Сибирский» со сметаной	0150	0,200
3. Шницель рыбный, картофельное пюре	0,060/0,130	0,055/0,127
4. компот из св.яблок	0,150	0,170
5. хлеб пшеничный	0,025	0,025
6. хлеб ржаной	0,030	0,030

Пищевлок:

Показатель	соответствует	Не соответствует	примечание
Санитарное состояние пищеблока. (карта контроля №17)	+		
Наличие инструкций: должностные, по технике безопасности, обработка овощей, мытье кухонной посуды, обработка яиц, моющие и дезинфицирующие средства	+		
Склад продуктов, в т.ч. овощной -санитарное состояние;	+		
-соблюдение требований к хранению продуктов;	+		
-наличие сопроводительных документов на продукты;	+		
-соблюдение сроков реализации продуктов;	+		
-соблюдение требований к хранению овощей;	+		
-состояние овощей;	+		
-грызунонепроницаемость;	+		

- качество поступающей продукции (визуальный осмотр)	+		
Анализ ведения документации: - график выдачи готовой продукции - оформление меню-требования;	+		
-Журнала бракеража готовой продукции	+		
Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов поступающих на пищеблоке;	+		
Журнал «Здоровья»	+		
Журнал учета температурного режима в холодном оборудовании	+		
-Журнал проведения «С» витаминизации третьих блюд	+		
-перспективное и ежедневное меню - технологические карты	+		
-наличие меню, размещенного на информационных стендах для родителей и соответствие его фактическому.	+		
Программа производственного контроля	+		
Личные медицинские книжки сотрудников пищеблока	+		
-соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец.одежда)	+		

Организация питания в группе

-соответствие количества детей в группе, согласно табеля посещаемости;	22	19	
-соблюдение питьевого режима;	+		
-состояние посуды;	+		
-соблюдение сервировки;	+		
-соблюдение требований к доставке готовой продукции в группу;	+		
-наличие спецодежды персонала;	+		
Доведение норм питания (взвешивание порций, выход блюд, качество готовых блюд)	+		
-оценка внешнего вида, температуры подачи блюд.			
-целевое использование готового блюда (отходы).			
Наличие замечаний и предложений родителей (законных представителей) по качеству и организации питания детей			

